

XXI FIRA INTERNACIONAL DEL CISTELL DE SALT

6 I 7 D'OCTUBRE DE 2018

Peça gegant · Tallers · Exposicions
Cistelleria ibèrica

www.firadelcistell.cat

XXI FIRA INTERNACIONAL DEL CISTELL

Benvinguts/des a la XXI Fira Internacional del Cistell de Salt, que un any més omplirà els carrers del Barri Vell de Salt. Una fira que es consolida dins el panorama internacional i que cada vegada atreu a més i més expositors d'arreu d'Europa.

Un any més la Fira penja el cartell de complet amb més de 65 expositors d'arreu d'Europa que representen les diferents tècniques des d'Itàlia, Alemanya, Polònia, Dinamarca o Portugal , així com la ja tradicional Peça Gegant, encarregada en aquesta edició a l'artista gallec Enrique Táboas, que elaborarà una peça de pesca típica de la zona.

La Fira del Cistell no es fa gran només en expositors, també el tercer Concurs d'Aparadors creix i es consolida l'aposta dels restaurants de Salt per participar en el *Plat de la Tardor*, que permetran viure l'esperit festiu de la Fira a molts racons del nostre municipi.

En aquesta nova edició, la cistelleria ibèrica serà la nostra convidada, una cistelleria d'elevat reconeixement internacional que, de la mà del reconegut expert Carlos Fontales, ens aportarà qualitat i prestigi a la fira.

I no podem parlar de prestigi sense mencionar el premis CICRA, que novament premiaran la cistelleria de qualitat en la doble modalitat, tradicional i artística, en aquest cas sota l'element

inspirador d'aquesta novena edició «Dins i fora», que compta amb un nombre elevat de participants que volen optar a aquest reconegut reconeixement.

Us convido a passejar pel nostre estimat Barri Vell engalanat pels mateixos veïns/es amb tant esforç i estima. Gaudiu una bona estona de la millor cistelleria mundial, de les exposicions i dels tallers, dels nostres restaurants i comerços. Gaudiu la Fira, viviu Salt.

Jordi Viñas i Xifra

Alcalde de Salt

Després de molts anys presentant la Fira, primer penses que no saps com no repetir el mateix. Després rectifiques: hi ha gent que encara no ha vingut. I penses en els amics que encara no han vingut i que has convidat enguany. I saps que es sorprendran, que els entusiasmarà veure cistells de molts llocs, cistellers diferents, artesanía bonica i idees brillants. I no cal ser més clar: si veniu, tornareu.

Bona Fira!

Associació de Cistellers i Cistelleres de Catalunya

JORNADA TÈCNICA, al Centre de Recursos de la Gent Gran

Divendres 5 d'octubre, de 18 a 21 h

18 h Inauguració i conferències dins el marc de l'exposició d'enguany:

“MÁS QUE CESTOS. CESTERÍA POPULAR IBÉRICA”

Les peces recollides en aquesta exposició són propietat de Carlos Fontales, cisteller i estudiós de la cistelleria, i són fruit de la investigació sobre cistelleria popular que ha estat realitzant en aquests darrers 25 anys.

La major part de les peces exposades van estar elaborades per pagesos, agricultors, pescadors... en definitiva, gent no professional de l'ofici que per necessitats pràctiques del seu dia a dia va aprendre a treballar les fibres vegetals per elaborar el seu propi material.

Tots els cistells i altres objectes que es presenten van ser fabricats amb les fibres vegetals més utilitzades en la cistelleria peninsular i la seva classificació ve determinada pel tipus de fibra emprada en l'elaboració de cadascun d'ells.

Donada la riquesa botànica de la península Ibèrica es poden observar peces realitzades amb branques (de vímet i altres espècies), fusta tallada, espart, canya, margalló, jonc i altres que donen visibilitat, a la vegada, de la gran varietat de tècniques emprades en les diferents produccions.

PEÇA GEGANT "CESTA DE MARISCAR"

Peça de cistelleria tradicional de Galícia, utilitzada en les tasques de pescar marisc.

Confeccionada principalment amb fusta de castanyer, de cos rodó o ovalat, té unes petites ranures al fons que permeten escórrer l'aigua.

El cisteller galleg Enrique Táboas elaborará aquesta cistella típica del treball als bancs de marisc de les Ríes Baixes en una mida cinc vegades més gran que l'original de la peça.



3a EDICIÓ DEL CONCURS D'APARADORS DE LA FIRA INTERNACIONAL DEL CISTELL DE SALT

No us perdeu els aparadors inspirats en la Fira del Cistell que els comerços de Salt realitzen durant la setmana! Decoracions de tot tipus molt originals!

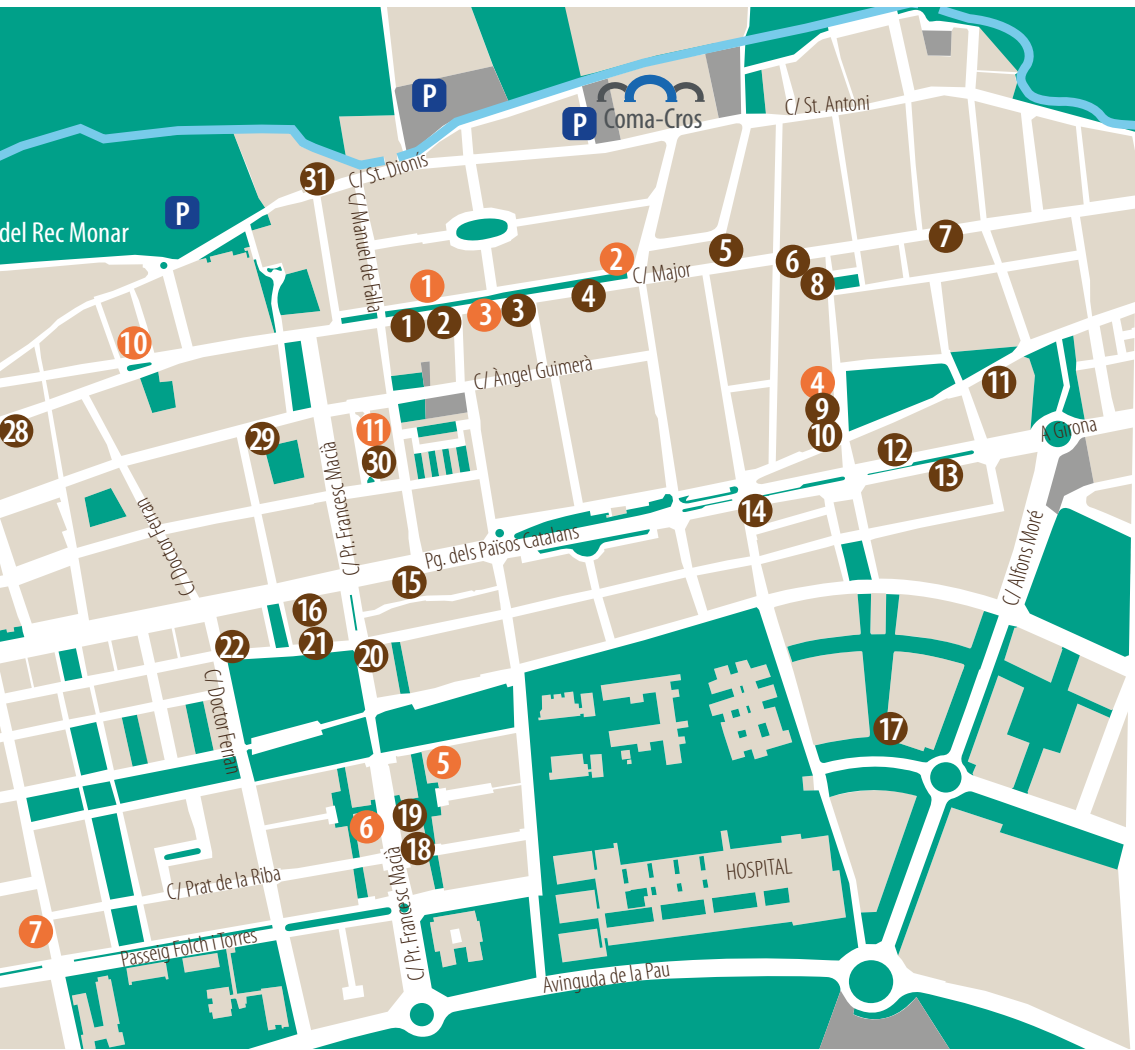
1. **Punt de Blat** - c/ Major, 163 Local L-8
2. **Farmàcia Jubero** - c/ Major, 157
3. **Hiperpintura** - c/ Major, 139
4. **Edutic** - c/ Major, 127
5. **La Cooperativa del Veïnat** - c/ Major, 78
6. **La Caseta de Cosir** - c/ Major, 55
7. **CB Sabaters** - c/ Major, 29
8. **Pastisseria Margenat** - c/ Abat Oliba, 10
9. **Fonoll Natural** - pl. Catalunya, 5
10. **Foto Duch** - pl. Catalunya, 5 bxs.
11. **Carnisseria Kike & Mari** - pl. Catalunya, 17
12. **Merceria i Teixits Jasmina** - pg. Països Catalans, 22-24
13. **Animàlia** - pg. Països Catalans, 37- 39
14. **Farmàcia Ordis** - pg. Països Catalans, 65
15. **Fragances & Colors** - pg. Països Catalans, 131
16. **Moda y Hogar** - pg. Països Catalans, 145

17. **Farmàcia Neus Domènech** - c/ Llevadores, 7
18. **Kids&Us** - c/ Francesc Macià, 61
19. **Confeccions Anna** - c/ Francesc Macià, 59
20. **Estètica Llamas** - c/ Francesc Macià, 49
21. **Llenceria Dohe** - c/ Roca del Pech, 91
22. **Estampacions Escorsó** - c/ Doctor Ferran, 31
23. **Algo Bonito** - pg. Marquès de Camps, 20
24. **Farmàcia Plaça dels Peixos** - c/ Esteve Vila, 1
25. **Persianes Salt** - c/ Major, 292
26. **Fleca Currius** - c/ Llarg, 10
27. **Perruqueria Vintinou** - c/ Llarg, 29
28. **Farmàcia Rocas** - c/ Major, 269
29. **Òptica Salt** - c/ Àngel Guimerà, 75
30. **Mickey Montse** - c/ Manuel de Falla, 44
31. **Espai Salut** - c/ Sant Dionís, 45
32. **Foraplagues** - plaça de la Vila, 24

PLÀNOL SITUACIÓ



Recinte Firal / Pati de Cal Mut



● Restaurants ● Aparadors

SETMANA GASTRONÒMICA

Gaudiu dels plats de tardor que diversos restaurants del municipi ofereixen durant la setmana prèvia a la Fira!

1. Restaurant Nupi · 8 €/plat

Col farcida de verdures, castanya confitada i carn
c/ Major, 152 · Obert cada dia (consulteu horaris) · 972 90 90 88

2. Can Ricard · 8,90 €/ plat únic o 12 €/menú

Arròs de verdures
c/ Major, 120 · Dilluns tarda tancat · 972 40 13 90

3. Tastifí Cuinats · 2,95 €/ració

Pollastre rostit amb figues i pinyons
c/ Major, 145 · Dilluns tancat · 972 23 60 50

4. Restaurant Glacé · 8 €

Tagín marroquí de verdures
Pl. Catalunya, 3 · Dilluns tancat · 972 40 69 33

5. Restaurant La Moreneta · 9,75 €/menú diari

Pollastre guisat amb castanyes
c/ La Moreneta, 47 · Obert tots els dies (consulteu horaris) ·
972 40 65 19

6. El Paratge · 4 €

Bolets amb carbassa i cruixent de pernil
c/ Francesc Macià, 60 · Consulteu horaris · 636 42 83 10

7. Bar La Gallega · 9 €/plat

Ous estrellats amb pernil ibèric i figues

c/ Rafael Masó, 58 · Diumenge tarda tancat · 671 31 33 20

8. L'Antull Restaurant · 11,80 €/plat únic o 38 €/ menú degustació

Magret d'ànec, moniato i salsa de ratafia

Pg. Marquès de Camps, 51 · Consulteu horaris · 972 40 06 23

9. Can Pep · 11 €/ menú diari i 12,90 €/menú dissabte

Arròs de muntanya amb ous de reig i trompetes de la mort

c/ Major, 298 bxs. · Diumenge tancat · 972 66 39 41

10. Can Serrallonga · 11 €/menú

Trinxat de la Cerdanya amb patata, col, cansalada i bull negre

c/ Major, 194 · Diumenge tancat · 669 47 43 28

11. Bar Restaurant Olivet · 10 €/menú

Trinxat de la Cerdanya amb col, patata i carn picada

c/ Manuel de Falla, 38 · Consulteu horaris · 972 29 83 23

*Aquests plats poden oferir-se com a plat de la carta o bé formar part d'un menú. El seu preu variarà en funció de cada establiment.

*Consulteu amb l'establiment els dies de festa per descans del personal, que pot coincidir amb un dels dies que es du a terme la Fira.

Dissabte 6 d'octubre, de 10 a 20.30 h

11 h Passejada per les Deveses de Salt. **Retrobament amb els orígens. Conèixer les matèries primeres des de la natura estant.** Descoberta de la matèria primera que s'empra per a la cistelleria, cultivada o silvestre, però molt present a les nostres contrades, a càrrec d'Alba Casals, gerent de l'Aula de Natura de Cal Cigarro.

Visitarem l'horta i les plantacions de vimeteres d'aquesta empresa productora i distribuïdora local de productes ecològics i de proximitat.

11.30 h Inauguració de la Fira. Parlaments i visita guiada als artesans.

13 h Petita fira de degustació a càrrec de Les Cuineres de Salt al pedró de l'església.

16 h Inici de la construcció de la peça gegant, anomenada **"Cesto de Mariscar"** a càrrec de l'artesà cisteller gallec Enrique Táboas, al pati de Mas Llorens.

17 h Taller familiar: Construïm cabanes de vimet, a càrrec de l'Escola de Cistelleria al recinte firal.

17.15 h Tallers per a adults: elaboració d'un "atrapanúvies" o "llangardaix", que és un joc tradicional que s'utilitzava per a festejar una noia. En l'actualitat també s'utilitza amb finalitats terapèutiques.

17.15 h Entrega dels premis del Concurs d'Aparadors i del 9è Certamen Internacional de Cistelleria Roser Albó (CICRA), al recinte firal.

17.30 h Plantada de gegants i cavallets a la plaça Verdaguier (plaça dels Peixos) a càrrec dels Amics dels Gegants de Salt i l'Associació de Ball Kinbédeball, amb la col·laboració dels Grallers d'Espolla i Caixa de Trons de Girona.

18 h Sortida de la cercavila de les colles geganteres fins al recinte de la Fira, on es farà el tradicional ball dels gegants i cavallets.

19 h Cercavila, ball del cistell, corrandes de la Marieta Cistellera i ball folk amb La Grambla a càrrec d'Aulatradi de Salt. Presentació del curs 2018-2019 de l'Aula de Música Tradicional i Popular.

22.30 h Concert amb **Le Petit Comité** al pati de Cal Mut. Le Petit Comité és un projecte creat per poder oferir rumba catalana de manera molt activa i atractiva. Un format variable que va del duet a la petita banda oferint diversitat sonora i caràcter identitari. Els seus components són músics amb trajectòria rumbera dalt dels escenaris.

"És la millor excusa per sortir de casa, passar-ho genial i la millor recepta per revifar els ànims."

Diumenge 7 d'octubre, de 10 a 20 h

10.30 h Taller familiar: Construïm cabanes de vímet, a càrrec de l'Escola de Cistelleria al recinte firal.

11 h Tallers per a adults: elaboració d'un "atrapanúvies" o "llangardaix", que és un joc tradicional que s'utilitzava per a festejar una noia. En l'actualitat també s'utilitza amb finalitats terapèutiques.

12 h Actuació d'un grup de **percussionistes** de l'Escola La Farga, acompanyats pels seus gegants i capgrossos.

17.30 h Taller familiar: Construïm cabanes de vímet, a càrrec de l'Escola de Cistelleria al recinte firal.

18 h Acabament de la peça gegant, anomenada "**Cesto de Mariscar**", a càrrec de l'artesà cisteller gallec Enrique Táboas, al pati de Mas Llorens.

18.30 h XVII Trobada de Corals amb la presència de la Coral Tribana de Salt, la Coral Castellonina de Castelló d'Empúries i la Coral Retorn Planenc de les Planes d'Hostoles. A l'església de Sant Cugat.



I no deixis de passejar pels carrers del Barri Vell de Salt i gaudir dels balcons i patis ornamentats, des de la plaça de la Vila, seguint pel carrer Llarg i tots els carrers de l'entorn fins al carrer Sant Dionís!

Cada racó, cada plaça i cada pati et reserva una sorpresa; no t'ho perdís!

www.firadelcistell.cat

9a EDICIÓ DELS PREMIS CICRA: història, tradició, creació i modernitat

L'any 2010 es van crear els premis CICRA (Certamen Internacional de Cistelleria Roser Albó) amb la voluntat d'incentivar la recuperació de la cistelleria més tradicional i de qualitat, que forma part de la nostra història, així com esdevenir una plataforma per als artistes més innovadors i que fan una cistelleria creativa, tant decorativa com utilitària. En aquest cas, s'ofereix als participants un motiu inspirador per a les seves creacions, que enguany és "Dins i fora".

Les peces a concurs esdevenen cada any una de les exposicions més emblemàtiques de la Fira, on es pot gaudir de peces realitzades amb extraordinària qualitat, rigorositat i originalitat.

Us convidem a visitar-la a la sala d'exposicions del Mas Llorens.

Organitza,



ASSOCIACIÓ DE VEÏNS DEL BARRI VELL

Col·labora,



Diputació
de Girona



Consell
Comarcal
del Gironès



Generalitat
de Catalunya

www.salt.cat
f t @ /viladesalt
#ViuSalt

Salt es viu



viuSalt.cat



Ajuntament
de Salt